

# Zondag: Maaltijdsalade met andijvie van Simone's Kitchen



*Wist je dat je voor een salade niet altijd sla nodig hebt? Je kunt ook prima andijvie gebruiken als basis! Dat dacht Simone's Kitchen ook. Zij bedacht deze heerlijke maaltijdsalade met andijvie, kip en krieltjes. Simpel, snel klaar te maken en o zo lekker*

Koken : 10

Totaal : 10 min

## Ingrediënten

1 krop andijvie schoongemaakt en in reepjes

1 komkommer zaadlijsten verwijderd en in reepjes (maak met de zaadlijsten bijvoorbeeld lekker komkommerwater!)

1 bosje radijs in plakjes

1 rood bietje (rauw) geraspt

1 appel met schil (gewassen) in blokjes

200 gr kipfilet

500 gr krieltjes

eventueel: handje ongezouten nootjes voor erover

Dressing:

2 el olijfolie

1 el appelciderazijn

1 tl mosterd

1 tl honing

## Recept

Wist je dat je voor een salade niet altijd sla nodig hebt? Je kunt ook prima andijvie gebruiken als basis! Dat dacht Simone's Kitchen ook. Zij bedacht deze heerlijke maaltijdsalade met andijvie, kip en krieltjes. Simpel, snel klaar te maken en o zo lekker! Breng een pan met water aan de kook en kook de aardappeltjes gaar in ongeveer 15 minuten.

Breng een steelpan met water aan de kook en pocheer hierin de kipfilet voor ongeveer 10 minuten of tot de kip gaar is. Laat afkoelen en trek daarna met twee vorken uit elkaar.

Meng alle groentes door elkaar en voeg de kip toe.

Maak de dressing door alle ingrediënten met elkaar te mengen en serveer deze met de salade en de gekookte aardappeltjes.

Dit recept is onderdeel van weekmenu 4. Let op: dit recept is voor één volwassene en één kind. Pas de hoeveelheden iets aan voor twee volwassenen.

## Voedingswaarden

calories : 565 calories

fat : 14.00 grams

carbohydrate : 67.00 grams  
protein : 36.00 grams

<https://www.veggipedia.nl/recepten/zondag-maaltijdsalade-met-andijvie-van-simones-kitchen>